

Berlin Chili Fest bringt im September eine über Olivenholz geräucherte tunesische Harissa nach Neukölln

Harissa & Co, gegründet von der in Berlin lebenden tunesischen Ingenieurin Amal Nasri, macht eine einzige geräucherte Harissa aus Baklouti-Chilis, die im tunesischen Cap-Bon über Olivenholz geräuchert werden, und bringt sie vom 4. bis 6. September zum Berlin Chili Fest.

Berlin, 5. August 2026

Beim Berlin Chili Fest zeigt im September ein Macher, wie weit eine einzige Sauce von ihrer Herkunft getragen werden kann. Harissa & Co, gegründet von der in Berlin lebenden tunesischen Ingenieurin Amal Nasri, macht nur ein Produkt: eine rauchige Harissa aus alten Baklouti-Chilis, die im tunesischen Cap-Bon über zwölf Stunden über Olivenholz geräuchert werden.

Die Sauce ist Single-Origin und bewusst auf ein einziges Produkt angelegt. Nasri beließ es bei einer einzigen, sauber etikettierten Harissa, die auf Geschmack statt auf Schärfe setzt und mit 3 von 10 im moderaten Bereich bleibt. Die Baklouti-Chilis räuchern langsam über Olivenholz in Cap-Bon, der langsame Rauch tut seine Arbeit, lange bevor überhaupt Schärfe ins Spiel kommt.

Das Rezept stammt von ihrer Großmutter und trägt die sommerliche Harissa-Tradition ihrer Familie in ein Berliner Lebensmittelunternehmen. Das „& Co“ steht für die Gemeinschaft dahinter: die Frauen, die das Rezept weitergaben, und die Bauern in Cap-Bon, die die Baklouti noch auf die alte Art räuchern.

„Die besten Saucen tragen einen Ort und eine Familie in sich, nicht nur eine Zahl auf der Schärfeskala“, sagt Neil Numb, Gründer des Berlin Chili Fest. „Eine Harissa, die einen halben Tag lang über Olivenholz räuchert, ist genau die Art von Macher, die die Menschen hier entdecken sollen.“

Harissa & Co ist einer von mehr als 50 handwerklichen Hot-Sauce-Herstellern aus ganz Europa beim Harvest Event 2026. Gemeinsam bringen sie Hunderte Saucen zum Probieren und Kaufen mit, von fast keiner Schärfe bis zu einigen, die es bewusst ernst meinen. Über das Wochenende werden mehr als 13.000 Menschen erwartet.

Das Berlin Chili Fest läuft am Freitag, 4. September, von 18 bis 22 Uhr sowie am Samstag, 5., und Sonntag, 6. September, jeweils von 12 bis 22 Uhr in der Berliner Berg Brauerei in Neukölln. Die Tageskarte kostet 7 Euro, der Wochenendpass 12 Euro, erhältlich über chilifest.eu.

Akkreditierte Presse erhält auf Anfrage einen kostenfreien Wochenendpass und ein Verkoster-Set des Machers, unter europeanheatcouncil.eu/chilifest#request.

ÜBER BERLIN CHILI FEST

Das 2020 gegründete Berlin Chili Fest hat sich zu einer der bedeutendsten Hot-Sauce-Feiern Europas entwickelt. Das Festival verbindet professionelle Wettbewerbe mit basisnahe Gemeinschaftsgeist und zeigt, dass es keine Konzernförderung braucht, um etwas Bedeutsames aufzubauen. Es zieht Tausende Besucher an, arbeitet mit Branchengrößen wie dem Clifton Chili Club zusammen und bleibt seinem Engagement für handwerkliche Hot-Sauce-Macher verpflichtet.

KONTAKT

European Heat Council, Pressebüro

Simon Gardner

simon@republicofheat.com

+49 176 41601284

Presse-Hub Berlin Chili Fest: europeanheatcouncil.eu/chilifest

Harissa-&-Co-Profil: europeanheatcouncil.eu/chilifest/makers/harissa-co

Presseakkreditierung: chilifest.eu/press-accreditation

Zweitkontakt: Neil Numb, Gründer und Organisator, info@chilifest.eu

Pressebilder auf Anfrage. Bildnachweis: „Berlin Chili Fest“, zur redaktionellen Nutzung mit Quellenangabe frei.

– Ende –